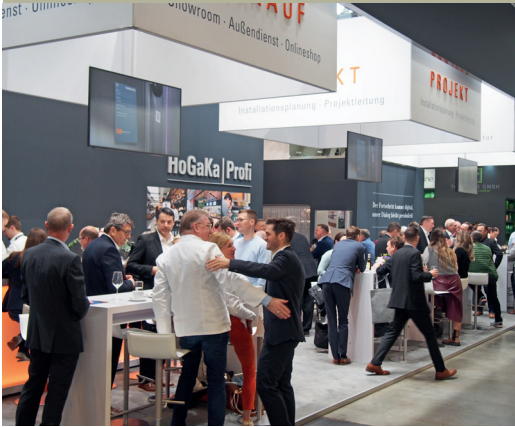


HoGaKa | Focus



Ausgabe 1 / Januar 2026



Messetermine:

Das Team der HoGaKa Profi freut sich auf Ihren Besuch im Rahmen der Intergastra in Stuttgart. Vom 07. bis 11.02.26 finden Sie uns in der Halle 6 am Stand C49.

Kommen Sie vorbei, denn Sie sind herzlich willkommen!

Inhalt

garum. in Günzburg	1
Knallerangebot	1
illerSENIO in Vöhringen	2
Friedrich-Schiller-Realschule in Böblingen	2
APS Germany	3
CamboMare in Kempten	3
HoGaKa Aktion	4 - 5
Unser Mitarbeiterteam	6
Auf den Punkt gebracht	6
Das Gewinnspiel	6

Besuchen Sie unseren
Online-Shop!
www.hogakaprofi.de



HoGaKa | Profi

Neuheiten & Aktuelles von HoGaKa Profi

garum. in Günzburg

Eine kulinarische Bühne mit Charakter.



Mit dem garum. in Günzburg hat das junge Gastronomenpaar Theresa und Andreas Adlassnig einen Ort geschaffen, an dem Nachhaltigkeit und Sinnhaftigkeit im Mittelpunkt stehen. Das Fine-Dining-Restaurant überzeugt durch kreative Küche, ehrliche Produkte und ein Konzept, das Genuss und Verantwortung miteinander verbindet.

Im garum. spielt die Herkunft der Zutaten eine zentrale Rolle. Die Produkte stammen überwiegend von regionalen Bauern und es wird konsequent mit saisonalen Lebensmitteln gearbeitet. Durch eigens fermentierte Saucen, Misos, Garums und eingelegtes Gemüse werden keine Lebensmittel verschwendet und der natürliche Kreislauf respektiert. Fleisch bezieht das Restaurant ausschließlich von Jägern aus der Umgebung, Fisch kommt von verantwortungsvoll handelnden Fischern. So entsteht eine Küche, die authentisch, nachhaltig und kompromisslos ehrlich ist – und die

Region auf moderne Weise in den Mittelpunkt stellt.

Entsprechend hoch waren auch die Anforderungen an die Küche. Das Paar entschied sich deshalb für eine Zusammenarbeit mit der HoGaKa Profi. Gemeinsam mit Ute Hellwig und Steffen Reinhold wurde eine Küche geplant, die nicht nur technisch perfekt, sondern auch optisch ein echtes Highlight ist – und das auf kleinstem Raum. Besonders beeindruckend ist das offene Kochen im Gastraum: Der maßgeschneiderte Herdblock von Marrone, eine Sonderanfertigung aus Italien, steht mitten im Restaurant und ist das Herzstück des Konzepts. Hier können die Gäste live miterleben, wie Andreas Adlassnig seine Gerichte zubereitet. Der Herdblock bietet eine präzise Steuerung der Heizzonen, integrierte Kühlung und Niedertemperatur-Gartechnik – alles optimal auf die Abläufe abgestimmt. Auch für die weitere Ausstattung wurde auf qualitativ



hochwertige Produkte gesetzt. Edelstahlmöbel von Fega sorgen für perfekte Hygiene und elegante Optik, die Baranlage von Hefa wurde passgenau um eine Säule herum eingebaut und Hobart-Spültechnik garantiert hygienische Sauberkeit. CoolCompact und Nordcap lieferten die zuverlässige Kühlung für frische und verderbliche Zutaten.

Für uns von der HoGaKa Profi war dieses Projekt etwas ganz Besonderes. Es war uns eine Freude, Theresa und Andreas Adlassnig bei der Umsetzung ihrer Vision zu begleiten – und eine Küche zu realisieren, die technisch, funktional und stilistisch auf höchstem Niveau ist.

Wir bedanken uns herzlich für das Vertrauen und die tolle Zusammenarbeit und wünschen dem garum. in Günzburg einen erfolgreichen Start, viele begeisterte Gäste und eine glänzende Zukunft.

Die gute Idee für Ihr Restaurant

LIBBEY HOBSTAR

Ikonisches Schliffdesign, höchste Qualität und zeitloser Stil für echte Cocktailmomente jetzt in Farbe! Erhältlich in zwei Größen und drei Farben. Jetzt zugreifen!

Fabr. Libbey

HOBSTAR D.O.F. Transparent

Inhalt 355 ml, Ø 90 mm, Höhe 107 mm

Art.-Nr. 989.84.98 VE 12 € 3,87 € 2,95

HOBSTAR D.O.F. Sapphire

Inhalt 355 ml, Ø 90 mm, Höhe 107 mm

Art.-Nr. 994.63.95 VE 12 € 4,77 € 3,65

HOBSTAR D.O.F. Graphite

Inhalt 355 ml, Ø 90 mm, Höhe 107 mm

Art.-Nr. 994.63.97 VE 12 € 4,77 € 3,65



KNALLERANGEBOT!

HOBSTAR Cooler Transparent

Inhalt 473 ml, Ø 85 mm, Höhe 160 mm

Art.-Nr. 989.84.99 VE 12 € 4,41 € 3,45

HOBSTAR Cooler Sapphire

Inhalt 473 ml, Ø 85 mm, Höhe 160 mm

Art.-Nr. 994.63.96 VE 12 € 5,31 € 4,15

HOBSTAR Cooler Graphite

Inhalt 473 ml, Ø 85 mm, Höhe 160 mm

Art.-Nr. 994.63.98 VE 12 € 5,31 € 4,15

HoGaKa Profi GmbH
Zentrale Ulm
Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm
Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0
Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399
info@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de

Niederlassung
Stuttgart

Verkaufsbüros
Passau
Ravensburg
Reutlingen
Würzburg

HoGaKa Profi Nürnberg GmbH
Zentrale Nürnberg
Alte Salzstraße 9
90530 Wendelstein
Telefon 0 91 29 / 90 55 - 0
Telefax 0 91 29 / 90 55 - 223
info.nue@hogakaprofi.de
www.hogakaprofi.de



Besuchen Sie unseren Showroom in Ulm, wir haben eine große Auswahl auf 2.500 m². Täglich von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr sind wir von Montag bis Freitag durchgehend für Sie da.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

illerSENIO in Vöhringen

Neuer Glanz für das Pflegeheim der Zukunft.

Das Konzept von illerSENIO steht für eine zukunftsprägende Pflege und Betreuung, das den Menschen in den Mittelpunkt stellt.

Statt klassischer Heimumgebung setzt der Neubau auf ein durchdachtes Drei-Zonen-Modell: private Bewohnerzimmer, in denen Echtholz maßgeblich zur Wohnqualität beiträgt, halböffentliche Loungebereiche für Begegnungen und auf jeder Etage einen „Dorfplatz“ als lebendigen Mittelpunkt. Ergänzt wird dieses Konzept durch Themenräume, die Aktivität, Kreativität und Biografiearbeit fördern, wie zum Beispiel das Zirbenzimmer mit Wellness-Charakter. Ein wesentlicher Bestandteil ist zudem die enge Einbindung des sozialen Umfelds: Nachbarn, Vereine und Schulen sollen bewusst ein wichtiger Teil des täglichen Lebens im Haus sein.

Das Gebäude selbst wurde in innovativer Holz-Hybrid-Modulbauweise errichtet. Während der Stahlbetonkern vor Ort entstand, wurden die Wohnmodule parallel im Werk eines Zimmereibetriebes gefertigt und anschließend montiert. So konnte die Bauzeit um mehrere Monate verkürzt und gleichzeitig Kosten eingespart werden. Die Verwendung von Massivholz sorgt für ein angenehmes Raumklima und nutzt die natürlichen antimikrobiellen Eigenschaften des Materials – ein Plus für Gesundheit und Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner.

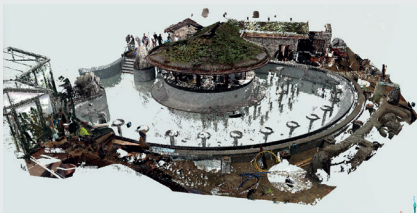


Für dieses besondere Projekt durfte die HoGaKa Profi die Küche und Speisenausgabe realisieren. Betreut wurde das Vorhaben von Ingo Scheffer, Jürgen Schörner und Ute Helwig, die gemeinsam für eine erfolgreiche Umsetzung sorgten. Zum Einsatz kamen hochwertige Edelstahlmöbel von Prisma, Spültechnik von Hobart und ein Kombidämpfer von Rational – alles aufeinander abgestimmt, um höchste Funktionalität und Langlebigkeit zu gewährleisten.

Wir bedanken uns herzlich bei illerSENIO für das Vertrauen und die angenehme Zusammenarbeit. Es war ein tolles Projekt, auf dessen Fertigstellung alle Beteiligten stolz sein können. Wir wünschen dem Team einen guten Start und viel Erfolg in den neuen Räumlichkeiten.

Ausstattung:
Edelstahlmöbel von Prisma,
Spültechnik von Hobart,
Kombidämpfer von Rational,
Kochtechnik von Berner,
Tablettwagen von Hupfer,
Tablets von Cambro,
Porzellan von BHS,
Besteck von Solex

INFOTHEK



Hightech für noch präzisere Resultate mit unserem neuen 3D-Laserscanner

Seit Anfang 2025 setzen wir auf modernste Technologie, um Küchen- und Thekenanlagen noch präziser planen zu können. Mit Hilfe eines hochentwickelten 3D-Laserscanners werden Räume und Objekte in kürzester Zeit digital erfasst. Dabei entstehen Punktwolken in 13 verschiedenen Dateiformaten, die direkt für die CAD-Planung genutzt werden können. So lassen sich selbst komplexe Winkel und historische Installationspunkte präzise aufnehmen.

Das 3D-Aufmaß kommt besonders bei Projekten mit anspruchsvoller Raumgeometrie zum Einsatz, bei denen Genauigkeit und Detailtreue entscheidend sind. Ein beeindruckendes Beispiel ist die runde Poolbar Rulantica im Europa-Park, die bereits in der Rohbauphase millimetergenau gescannt wurde. Auch für das CamboMare in Kempten lieferte das 3D-Aufmaß die ideale Grundlage für eine präzise Planung und Umsetzung.

Der Prozess ist dabei kundenfreundlich und effizient. Unser Ansprechpartner Marco Poschlod übernimmt die Terminvereinbarung und stellt sicher, dass die Räume optimal vorbereitet, Bodenabdeckungen entfernt, ausreichend Licht vor-

handen und störende Objekte aus dem Scanbereich entfernt sind. Anschließend erfolgt die Vermessung: Winkel und Maße werden millimetergenau in einem 5 x 5 mm Raster erfasst. So können die Daten aus unterschiedlichen Raumebenen entnommen und direkt für die weitere Planung weitergeleitet werden.

Für unsere Kunden ergeben sich daraus klare Vorteile: Weniger Termine vor Ort, maximale Präzision und ein schnellerer Planungsprozess. Potenzielle Planungsfehler werden minimiert und auch komplexe Raumstrukturen lassen sich digital vollständig abbilden. Die Punktwolken ermöglichen eine exakte Visualisierung und erleichtern die Abstimmung mit Architekten, Küchenplanern und Lieferanten.

Schon wenige Monate nach der Einführung möchten wir den 3D-Scanner nicht mehr missen. Unsere Kunden und Projektpartner profitieren von den optimalen Ergebnissen, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Die Technologie ist jedoch kein Selbstläufer und erfordert viel Expertise bei der Bedienung. Unser Kollege Marco Poschlod hat diese mit viel Leidenschaft in den letzten Monaten erarbeitet und wir sind stolz auf die Entwicklung.

Friedrich-Schiller-Realschule in Böblingen

Moderne Küche für Schulcatering und Unterricht.

Die Friedrich-Schiller-Realschule in Böblingen zeichnet sich durch ein breites Bildungsangebot aus, das die individuelle Förderung der Schüler und praxisnahes Lernen im Fokus hat.

Im Rahmen des Neubaus in nachhaltiger Holzhybrid-Bauweise zur Erweiterung der Friedrich-Schiller-Realschule und der Theodor-Heuss-Werkrealschule, wurden die Mensa, die Lehrküche und der Pausenverkauf neu konzipiert. Dies sichert sowohl die Essensversorgung der Schüler als auch praxisorientiertes Kochen im Unterricht.



Besonderen Wert wurde dabei auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz gelegt: Energiesparende Geräte, optimierte Abluftsysteme und langlebige Materialien reduzieren den Energieverbrauch und schonen Ressourcen.

Für dieses Projekt waren die Kollegen Lisa Karasek und Thanh-Phong Nguyen von unserem Ulmer Standort verantwortlich. Umgesetzt wurden die Mensaküche, die alle Schüler mit frischen Mahlzeiten versorgt und der Pausenverkauf in Hybridbauweise mit einem Mix aus Unterbaulohm Möbeln und einer robusten 30-mm-Edelstahlplatte, welche in die Fensterverkaufsfläche integriert ist. Dabei kamen modernste Geräte und Möbel zum Einsatz: Kombidämpfer von Rational, Spültechnik von Hobart, Kühltechnik von Cool Compact sowie Holz- und Edelstahlmöbel von Nerrox, ergänzt durch individuelle Anpassungen für optimale Funktionalität und Langlebigkeit. Zudem gibt es nun eine



neue Lehrküche, in der die Schüler selbst kochen lernen. Diese ist mit Unterbauspülmaschinen von Miele und Kochtechnik von Bosch, Modell Series 6 der neusten Generation, ausgestattet. Ergänzt werden die praktischen Bereiche durch Theorieflächen, Lagerflächen und individuell geplante Stauräume.

Wir danken der Friedrich-Schiller-Realschule für das Vertrauen und die gute Zusammenarbeit. Die neuen Küchenbereiche sind hochfunktional und sehen trotzdem



sehr gefällig aus. Wir wünschen einen erfolgreichen Start, viel Freude bei der Nutzung der neuen Mensa und Lehrküche und weiterhin alles Gute für die Schule.

Ausstattung:
Kombidämpfer von Rational,
Spültechnik von Hobart,
Unterbauspülmaschinen von Miele,
Kühltechnik von CoolCompact,
Küchenmöbel von Nerrox,
Kochtechnik von Bosch

APS Germany

Design trifft Funktion – wertvolle Lösungen für professionelle Gastlichkeit.

Seit 1933 steht APS Germany für Innovation, Qualität und Stil in der professionellen Tisch- und Buffetkultur. Das familiengeführte Unternehmen in vierter Generation verbindet durchdachtes Design, langlebige Materialien und funktionale Ästhetik zu einem harmonischen Ganzen.

Die Produkte erleichtern Serviceabläufe wirkungsvoll und erhöhen die Ästhetik Ihrer Präsentationen. Vom gedeckten Tisch über das Buffet bis zur anspruchsvollen Event-Inszenierung und dem Barbereich erfüllen sie höchste Anforderungen.

Mit jedem Detail, jeder Oberfläche und jedem Modulelement werden nicht nur

Produkte gestaltet, sondern Erlebnisse geschaffen. Ihre Gäste spüren den Unterschied bei jedem Blick, jeder Berührung und in jedem Moment.

Die neue Buffetserie VALO definiert den Begriff "Wert" neu. Massives Eichenholz – geölt oder schwarz lackiert –, edler Schiefer und schwarz beschichtetes Metall verschmelzen zu einem Buffetsystem, das durch zeitlose Ästhetik, flexible Modularität und nachhaltige Qualität überzeugt.

Nachhaltig ist auch die Vielseitigkeit von VALO: Das Herzstück des innovativen, individuell erweiterbaren Baukastensystems bilden stapelbare Boxen und Tablett, die

auf Gastronorm-Größen basieren. Ob platzsparend oder repräsentativ, kreativ oder hochfunktional – VALO bietet für jede Anforderung und jede Umgebung die passende Lösung.

Dank der modularen Bauweise ist eine flexible Speisenpräsentation sowie ein effizienter Nachschub zwischen Front- und Back-of-House möglich – für kalte wie warme Speisen gleichermaßen. VALO steht für kreative Freiheit, effiziente Handhabung und zeitlose Eleganz – vom Frühstück bis zum Fine Dining, von klassisch bis modern. APS Germany – durchdachte Lösungen, die Werte sichtbar machen. Jeden Tag.



LIBBEY HOBSTAR by APS – zeitloser Stil für echte Cocktailmomente

Erleben Sie mit jedem Drink die goldene Ära der Cocktails neu – mit dem klassischen 355ml HOBSTAR Double-Old-Fashioned Glas oder dem großzügigen 473ml HOBSTAR Cooler. Die Gläser der Serie bestechen durch das ikonische Schliffdesign, eine Reminiszenz an die Zeit der aufwändig gefertigten Gläser der „Roaring 20s“.

Die modernen LIBBEY HOBSTAR Gläser vermitteln höchste Qualität und sorgen, kombiniert mit dem passenden Drink, für ein außergewöhnliches Trinkerlebnis. Ab sofort sind beide Größen auch in Farbe erhältlich!



CamboMare in Kempten

Das neue Gastronomiekonzept sorgt für noch mehr Platz, mehr Komfort und mehr Genuss.



Das CamboMare in Kempten ist eine einzigartige Freizeiteinrichtung mit abwechslungsreicher Badewelt, prämiertem Saunadort sowie großzügigem Freibad mitten im Allgäu. Dadurch ist es ein beliebter Aufenthaltsort für Menschen aus der Region und darüber hinaus. Die Besucher schätzen die vielfältige Badewelt mit Sportbecken, Schwimmlagune, Sprudelgrotte, Kleinkinderbereich, Erlebnisrutschen und Warmwasseraußenbecken – das bedeutet Abwechslung für die ganze Familie.

Im Sommer wird traditionell eine zweiwöchige Revisionszeit eingelegt, in der zum Beispiel das Sportbecken, das etwa 1.000 Kubikmeter Wasser fasst, zur Grundreinigung vollständig geleert wird. Im vergangenen Jahr hat sich dieser Zeitraum jedoch verlängert. Unter

anderem wegen umfangreicher Umbaumaßnahmen im Restaurantbereich, welche bis Herbst 2025 fertiggestellt wurden: Nun steht eine vergrößerte Gastrofläche mit über 280 Quadratmetern und mehr als 100 Sitzplätzen zur Verfügung. Bei der Sanierung wurde vom Fliesenboden bis zur Lüftungstechnik alles grundlegend überarbeitet. Neben einem großzügigen und modernen gestalteten Gästebereich mit neuem



Lichtkonzept entstand eine Selbstbedienungstheke und zudem Möglichkeiten zur elektronischen Bestellung über digitale Terminals. Das neue Badewelt-Restaurant erhält damit ein Gastronomiekonzept, das Komfort, Schnelligkeit und Ambiente vereint.

Die HoGaKa Profi, vertreten durch Dagmar Gözl und Matthias Dengler, war für die Ins-

tallation der neuen Küche und der Speisenausgabe verantwortlich. Die Ausstattung umfasst Nerrox-Edelstahlmöbel als robuste und hygienische Basis inklusive eines Herdblocks mit flexiblen Modulen wie zwei Kienle Fritteusen, einem Berner Induktionsherd und einem Elro Kochkessel. Zudem gibt es einen Durchlaufofen von Welbit, welcher auch große Produktionsmengen gleichmäßig erhitzt, gart, backt und gratiniert. Hinzu kommen Kombidämpfer von Convotharm, eine Belegstation von Nordcap sowie Tablett-Abräumwagen von Hupfer.

Wir bedanken uns herzlich für das Vertrauen und die angenehme Zusammenarbeit mit dem CamboMare-Team. Es war ein großartiges Projekt, das uns viel Freude bereitet hat. Wir wünschen einen erfolgreichen Start in den neuen Gastronomiebetrieb und weiterhin viel Erfolg für die Zukunft.

Ausstattung:

Edelstahlmöbel von Nerrox, Kochkessel von Elro, Fritteusen von Kienle, Induktionsherd und Pastakocher von Berner, Elektro-Durchlaufofen von Welbit, High-Speed Ofen von Welbit, Kombidämpfer von Convotharm, Belegstation von Nordcap, Tablett-Abräumwagen von Hupfer

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kolleginnen und Kollegen



Christoph Kremmling
Am Standort Würzburg freuen wir uns über die Verstärkung unseres Verkaufsaußendienstes durch Christoph Kremmling. Er begann seine berufliche Laufbahn 2003 mit der Ausbildung zum Koch und sammelte in verschiedenen Betrieben wertvolle Erfahrung. 2011 schloss er die Weiterbildung zum staatlich geprüften Hotelbetriebswirt ab. Anschließend war Christoph Kremmling selbstständig. Zunächst mit einem Catering-Unternehmen und später mit einem eigenen Restaurant. In seiner Freizeit ist er sportlich aktiv, besonders beim Fußball, und reist gerne. Außerdem widmet er sich weiterhin seiner Leidenschaft fürs Kochen.



Jutta Wohlfarth
Unser Einkauf in der Ulmer Firmenzentrale freut sich seit Kurzem Jutta Wohlfarth mit an Bord zu haben. Die gelernte Goldschmiedemeisterin bringt langjährige Erfahrung aus ihrem Handwerk mit und hat darüber hinaus in verschiedenen kaufmännischen Bereichen gearbeitet, unter anderem in der Buchhaltung und im Vertrieb. Diese Kombination aus Kreativität, Genauigkeit und Organisationstalent macht sie zu einer echten Bereicherung für uns. In ihrer Freizeit bleibt Jutta ihrer Leidenschaft treu. Sie arbeitet weiterhin als Goldschmiedin, interessiert sich für Kunst und Kultur, wandert gerne und kocht mit Begeisterung.



Enis Maloku
Enis Maloku begann im September 2025 seine Ausbildung zum Fachmann für Lagerlogistik in Ulm. Zuvor konnte er bereits als Praktikant wertvolle Einblicke in die Abläufe unseres Unternehmens sammeln. Der gebürtige Biberacher hat an der Gemeinschaftsschule seinen Realschulabschluss erfolgreich abgeschlossen und freut sich darauf, sein Wissen nun weiter auszubauen und neue Erfahrungen im Lagerbereich zu sammeln. Musik spielt in seiner Freizeit eine große Rolle. Enis ist nicht nur begeisterter Zuhörer, sondern bringt seine Kreativität selbst ein, indem er eigene Texte schreibt und mit Begeisterung rappt.



Olga Okkels
Neu im Team unserer Projekt-Kalkulation am Standort Ulm ist Olga Okkels. Mit ihrem Bachelor of Science in Wirtschaftswissenschaften bringt sie hervorragende fachliche Voraussetzungen und methodisches Wissen für einen erfolgreichen Start mit. Sie freut sich sehr darauf, spannende Projekte zu begleiten, neue Aufgaben zu übernehmen und aktiv die Zusammenarbeit im Team zu gestalten. Auch außerhalb der Arbeit liebt sie die Abwechslung. Sie ist gerne sportlich aktiv beim Schwimmen oder Radfahren und genießt zugleich entspannte Momente beim Lesen eines guten Buches, um neue Energie zu tanken.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie je 24 Gläser der Serie Libbey D.O.F und Libbey Cooler.
Wählen Sie zwischen den Farben Sapphire, Graphite oder Klarglas.

Einfach die Frage richtig beantworten und den ausgefüllten Coupon an uns senden. Viel Glück!

Einsendeschluss ist der 30.04.2026!

Der Gewinner wird in der nächsten Ausgabe namentlich veröffentlicht. Durch die Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich mit einer Veröffentlichung einverstanden.



Gewinner des Chemie Starterpaketes von HOBART ist:
Herr Christian Epple aus Finningen



Wir möchten uns sehr herzlich bei allen Teilnehmenden für die Unterstützung bedanken!

Absender

Name

Firma

Straße und Hausnummer

Postleitzahl Ort

Telefon bitte unbedingt angeben

An welche Zeit erinnert das ikonische Schliffdesign der Serie HOBSTAR?

- ☐ Roaring Twenties
- ☐ Golden Twenties
- ☐ Silent Twenties

Coupon bitte auf eine Postkarte kleben und ab die Post an:
HoGaKa Profi GmbH
z. Hd. Marketingabteilung
Magirus-Deutz-Straße 5
89077 Ulm

Auf den Punkt gebracht

Auf ein Neues!

Selten haben sich Weihnachten, der Jahreswechsel und die Tage dazwischen so lange angefühlt wie zuletzt. Für viele von uns war die Zeit eine willkommene Möglichkeit den Rechner einmal runterzufahren und sich neu zu justieren, ohne das Gefühl zu haben dabei etwas zu verpassen. Dabei ist es doch immer wieder erstaunlich, wie wir Menschen auf den Jahreswechsel programmiert sind. Ganz zum Ende eines turbulenten alten Jahres schaffen es die meisten von uns inne zu halten und sich zu fragen, was das kommende Jahr privat wie beruflich so bringen mag. Medial wurden wir natürlich wieder mit allerhand Rückblicken auf das öffentliche Leben versorgt und nicht immer haben uns die Beiträge Appetit auf die Zukunft gemacht. Immerhin scheint die deutsche Wirtschaft laut Expertenmeinungen an der Schwelle von der Rezession zum Aufschwung zu stehen und soll nach drei mageren Jahren nun erstmals seit 2022 wieder in nennenswertem Umfang von einem knappen Prozent wachsen.

Im Gastgewerbe freuen wir uns über die Senkung der Mehrwertsteuer auf Vorort verzehrte Speisen von 19 % auf 7 %. Sie wird helfen den zum Jahresbeginn erhöhten Mindestlohn ein Stück weit abzuf puffern. Gott sei Dank wurde diese viel diskutierte politisch wichtige Entscheidung für die Branche der Gastgeber nicht wieder



Uwe Schein, Thomas Eifert, Florian Eifert gestrichen. Trotzdem gilt das alte Sprichwort „wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“ gerade jetzt, denn nie vorher war der Innovationsbedarf mehr zu spüren wie derzeit. Der Mangel an qualifizierten Mitarbeitern in allen Branchen wird immer offensichtlicher und es bedarf pfiffiger Ideen, um den Herausforderungen zu begegnen. An der Kundennachfrage fehlt es nicht – Geld für Konsum ist durchaus vorhanden und will auch ausgegeben werden. Pfiffige Anbieter, die sich den Anforderungen der anspruchsvollen Kunden stellen, werden auch künftig sehr viel zu tun haben. Mit Hilfe von Systematisierung, Digitalisierung und Automatisierung gilt es zukunftsfähige Konzepte zu entwickeln. Reichlich Input dafür bieten Fachmessen wie die Intergastra in Stuttgart vom 07. bis 11. Februar. Wir HoGaKaner sind wie gewohnt schlagkräftig präsent und freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Einen positiven Blick auf die Chancen und gutes Gelingen im Jahr 2026 wünschen Ihnen die Geschäftsleitungskollegen Uwe Schein, Thomas Eifert & Florian Eifert